

## DAFTAR PUSTAKA

- Angelina, Martha, dkk. 2012. *Ekstraksi Pektin dari Kulit Buah Pisang Kepok (Musa Paradisiaca)*. Medan: Universitas Sumatera Utara.
- Anonim. *Enzim Pektinase*. <http://id.scribd.com/doc/153888104/ENZIM-PEKTINASE>. Diakses pukul 20.35 tanggal 28 Januari 2014.
- Anugrahati, Nuri Arum. 2001. *Karakteristik Edible Film Komposit Pektin Albedo Semangka (Citrullus vulgaris) dan Tapioka*. Tesis. Yogyakarta: Universitas Gajah Mada.
- Arifin, Zainul. 2009. *Enzim dan Pektin*. <http://cukaapel.wordpress.com/asam-amino/enzim-dan-pectin/>. Diakses pada tanggal 19 April 2013.
- Budiyanto, Agus dan Yulianingsih. 2006. *Pengaruh Suhu dan Waktu Ekstraksi terhadap Karakter Pektin dari Ampas Jeruk Siam (Citrus nobilis L)*. Vol. 5(2). Bogor: Balai Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian.
- Day, R. A. dan A. L. Underwood. 2001. *Kimia Analisa Kualitatif (edisi ke-6)*. Jakarta: Erlangga.
- Demam, John M. 1997. *Kimia Makanan*. Bandung: ITB.
- Depag RI. 2009. *Al-Qur'an dan Terjemahan*. Jakarta: PT. Sigma.
- Djalal, Muspirah. *Pektin*. <http://muspirahdjalal.blogspot.com/2011/11/pektin.html>. Diakses pukul 21.34 tanggal 2 Desember 2012.
- Fardiaz. 1992. *Mikrobiologi Pangan*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka.
- Fessenden, Ralph J. dan Joan S. Fessenden. 1989. *Kimia Organik Jilid 2 (edisi ketiga)*. Jakarta: Erlangga.
- Fitriani, Vina. 2003. *Ekstraksi dan Karakterisasi Pektin dari Kulit Jeruk Lemon (Citrus medica var Lemon)*. Skripsi. Bogor: IPB.
- Gandjar, Indrawati dkk. 2006. *Mikologi Dasar dan Terapan*. Jakarta: Yayasan Obor Indonesia.
- Haryati, Nur Mauliyah. 2006. *Ekstraksi dan Karakterisasi Pektin dari Limbah Proses Pengolahan Jeruk Pontianak (Citrus Nobilis Var Microcarpa)*. Skripsi. Bogor: IPB.
- Herbstreith, Fox. 2005. *The Specialist for Pectin*. Novenburg: Confectionery Production.

- Hidayat, Nur dkk. 2006. *Mikrobiologi Industri*. Yogyakarta: Andi.
- International Pectin Producers Association (IPPA). 2001. [http://www.ippa.info/what\\_is\\_pectin.html](http://www.ippa.info/what_is_pectin.html). diakses tanggal 2 November 2012.
- Kalie, Mohchd Baga. 2006. *Bertanam Semangka*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Keraf, Gorys. 1997. *Komposisi*. Jakarta: Nusa Indah.
- Kurnia, Dianty Rosirda. 2010. *Studi Aktivitas Enzim Lipase dari Aspergillus niger sebagai Katalis dalam Proses Gliserolisis dalam Menghasilkan Monoasilgliserol*. Tesis. Semarang: Universitas Dipenogoro.
- Kusnandar, Feri. 2010. *Kimia Pangan Komponen Makro*. Jakarta : Dian Rakyat.
- Martens, Elena S. 2009. *Assessment of the Pectin Degrading Enzyme Network of Aspergillus niger by Functional Genomics Edition of July No.46*. Wageningen University.
- Ptichkina, N.M. 2008. *Pectin Extraction from Pumpkin with The Aid of Microbial Enzymes*. Rusia: Saratov State Agrarian Vavilov University.
- Putri, Trisna Rati. 2010. *Uji Aktivitas Antijamur Ekstrak dan Fraksi Aktif dari Daun dan Batang Tanaman Dahlia (Dahlia variabilis)*. Skripsi. Pekanbaru: Universitas Riau.
- Safaria, Selviza dkk. 2013. *Efektivitas Campuran Enzim Selulase dari Aspergillus niger dan Trichoderma ressei dalam Menghidrolisis Substrat Sabut Kelapa*. Vol. 2(1). Pontianak: Universitas Tanjungpura.
- Sandra, Apriogi Ade. 2012. *Pengaruh Pemberian Bokashi terhadap Pertumbuhan dan Hasil Tanaman Semangka (Citrullus vulgaris L.) di Lahan Gambut*. Proposal Penelitian. Pekanbaru: Program Studi Agroteknologi UIN Suska.
- Satria, Benny dan Yusuf Ahda. 2010. *Pengolahan Limbah Kulit Pisang Menjadi Pektin Dengan Metode Ekstraksi*. Jurnal Teknik Kimia. Semarang: Universitas Diponegoro.
- Seymour, Graham B. dan Paul Knox. 2000. *Pectin and their manipulation*. United Kingdom: Blackwell Publishing.
- Sobir dan Firmansyah D. Siregar. 2010. *Budidaya Semangka Panen 60 Hari*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Syukri, S.1999. *Kimia Dasar I*. Bandung : ITB.
- Syukri, S.1999. *Kimia Dasar III*. Bandung : ITB.

Wardhani, I.G.A.K., Aminudin Zuhairi, dan Sardjiyo. 2007. *Teknik Menulis Karya Ilmiah*. Jakarta: Universitas Terbuka.

Wikipedia. 2001. *Taxonomy of Aspergillus niger*, [http://en.wikipedia.org/wiki/Aspergillus\\_niger](http://en.wikipedia.org/wiki/Aspergillus_niger). Diakses pada tanggal 19 April 2013.

Wikipedia. Semangka. <http://id.wikipedia.org/wiki/Semangka>. Diakses pada pukul 12:20 pada tanggal 20 Maret 2013.

Wikipedia. Polysorbate 80. [http://en.wikipedia.org/wiki/Polysorbate\\_80](http://en.wikipedia.org/wiki/Polysorbate_80). Diakses pukul 20.05 tanggal 02 Maret 2014.

Winarno, F.G. 1991. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.

\_\_\_\_\_. 1982. *Enzim Pangan*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.